

Bulletin de la Société Botanique de France

ISSN: 0037-8941 (Print) (Online) Journal homepage: <http://www.tandfonline.com/loi/tabg17>

Note Sur Deux Plantes Indigènes Considérées Comme Alimentaires (Carlina Acanthifolia.—Arabis Cebennensis)

M. Henri Loret

To cite this article: M. Henri Loret (1866) Note Sur Deux Plantes Indigènes Considérées Comme Alimentaires (Carlina Acanthifolia.—Arabis Cebennensis), Bulletin de la Société Botanique de France, 13:7, 384-387, DOI: [10.1080/00378941.1866.10827437](https://doi.org/10.1080/00378941.1866.10827437)

To link to this article: <http://dx.doi.org/10.1080/00378941.1866.10827437>



Published online: 08 Jul 2014.



Submit your article to this journal [↗](#)



Article views: 11



View related articles [↗](#)

Barbier lui paraît trop précise pour ne pas être reproduite, puisqu'elle accompagne un échantillon authentique.

M. Roze, vice-secrétaire, donne lecture de la communication suivante, adressée à la Société :

NOTE SUR DEUX PLANTES INDIGÈNES CONSIDÉRÉES COMME ALIMENTAIRES (*CARLINA ACANTHIFOLIA*. — *ARABIS CEBENNENSIS*), par **M. Henri LORET**.

(Montpellier, 12 mai 1866.)

C'est sur la connaissance des espèces, dit Villars dans sa flore du Dauphiné, que repose la science de la botanique. Nous le croyons sans peine, et nous ajouterons que cette connaissance d'espèces réclame, pour porter tous ses fruits, l'étude de leurs propriétés et de leurs plus utiles applications. Nous avons entendu les hommes qui recherchent l'utile avant tout, reprocher à la botanique de se complaire trop souvent sur les hauteurs de la théorie, et de descendre rarement aux applications dont nous venons de parler : ces reproches ne sont-ils pas un peu fondés, et l'agriculture, la médecine, l'industrie ne réclament-elles pas à bon droit, des botanistes, une attention plus active et plus efficace ?

Les plantes, préconisées outre mesure autrefois comme médicinales, puis, trop complètement délaissées, semblent, grâce à Dieu, reprendre faveur, et finiront sans doute par retrouver dans la matière médicale la place qui leur est due. Nous y applaudissons, dût-on faire à certaines espèces presque inertes un honneur qu'elles méritent peu. Celles-là mêmes ne seraient point sans utilité, si elles avaient pour effet d'inspirer aux malades, souvent trop avides de remèdes, une patience qui permet au médecin de bien diagnostiquer le mal, avant de hasarder des remèdes plus énergiques.

Pour ce qui est de l'agriculture, attardée trop souvent par la routine, les Sociétés qui s'en occupent comptent de nombreux botanistes dans leur sein. Nous avons plus d'une preuve que l'Institut sait s'adresser à eux pour se donner des correspondants qui représentent dignement cette portion de son domaine scientifique.

Quant aux industries qui relèvent de la botanique, nous croyons que cette science pourrait faire mieux pour elles, quoiqu'elle leur vienne souvent en aide, en associant avec succès ses efforts à ceux de la chimie.

Nous venons plaider aujourd'hui pour une industrie modeste que les gourmets se plaisent à élever à la hauteur de l'art, industrie qui intéresse tout le monde, puisque ses produits, au moins dans nos sociétés civilisées, sont d'un usage universel. L'art culinaire, puisqu'il faut l'appeler par son nom, a-t-il demandé aux végétaux indigènes tous les secours qu'ils peuvent lui donner ? Nous ne le pensons pas. La zoologie vient de lui payer un tribut récent, en lui livrant l'animal qu'on ne croyait bon ; jusqu'à présent, qu'à servir de monture

et à traîner nos véhicules ; mais l'homme n'est pas seulement carnivore et hippophage. Nous aimerions à voir la botanique et l'horticulture concourir aussi à la variété de nos aliments, en essayant d'introduire sur nos tables les végétaux qui en sont dignes et dont on a jusqu'à présent méconnu le mérite. La plante surtout pour laquelle nous venons réclamer aujourd'hui ce privilège, est une espèce des Cévennes, l'*Arabis cebennensis* DC., dont nous parlerons après avoir dit un mot d'un autre végétal plus connu, la Carline à feuilles d'Acanthe. Nous parviendrons difficilement à introduire nos végétaux hygiéniques sur la table des victimes obèses d'une cuisine trop succulente ; mais, à défaut de ce succès inespéré, n'aurions-nous pas fait une chose utile, en contribuant à procurer aux plus modestes tables des aliments nouveaux et d'un prix peu élevé ?

La Carlinè à feuilles d'Acanthe (*Carlina acanthifolia* L.), connue dans les Alpes sous le nom de *Chardousse* et dans les Cévennes sous ceux de *Cardabelle* et *Cardavelle*, a un réceptacle volumineux qu'on mange dans la plupart des pays où elle croît, à la façon du Salsifis ou du réceptacle de l'Artichaut. Nous en avons mangé plus d'une fois dans les Pyrénées, dans les Alpes, dans les Cévennes, et nous croyons qu'on ferait plus d'honneur à cette plante si elle croissait à la porte de nos villes. On la recueille abondamment dans certains pays de montagnes où, après lui avoir ôté toutes ses feuilles, on la sèche pour la porter ensuite dans les villes les plus voisines. A Mende, nous l'avons vue chaque jour, sur le marché, fraîche encore et prête à subir les diverses préparations culinaires auxquelles on soumet ordinairement le Salsifis. On nous a appris qu'une montagne voisine s'affermait trois cents francs pour l'exploitation de la Carline seule, car on ferait de vains efforts pour cultiver avec succès d'autres végétaux dans les terrains calcaires dénudés où elle se plaît. Ne serait-ce pas un progrès agricole et culinaire en même temps, que de couvrir nos terres incultes d'une plante si peu difficile, et prête à croître là où nulle autre chose ne peut prospérer ? Des tables bien servies s'accommoderaient sans doute parfois d'un mets nouveau pour elles ; mais la satisfaction de procurer aux tables les plus modestes un aliment sain et peu coûteux, nous semblerait une bien douce récompense pour ceux qui tenteraient d'utiliser, au profit du peuple, tous nos terrains réputés improductifs. La réussite de notre plante dans la plaine sera peut-être contestée ; mais nous ne croyons pas que l'essai dont nous parlons ait été fait, et l'expérience souvent démontre l'inanité des objections en apparence les plus plausibles.

Parlons maintenant de l'Arabette des Cévennes, qui est notre plante favorite, et dont personne sans doute n'a songé à tirer parti pour la cuisine et la médecine. Nous sommes persuadé que cette espèce pourrait faire bonne figure à côté du Cresson de fontaine, dont le goût nous paraît moins flatteur, et dont les propriétés médicinales sont peut-être moins énergiques. En 1850, nous avons été passer quelques jours, entre Barcelonnette et la Savoie, dans un village près duquel on signale la *Cardamine Asaret* que nous tenions à cueillir

de nos mains. Nous l'avions cherchée vainement dans la seule localité française où on l'indique, et nous perdions l'espoir de la rencontrer, lorsque, un matin, nous vîmes notre hôte armé d'une écuelle où quelques gouttes d'huile nageaient sur des flots de vinaigre, et qui se dirigeait du côté d'un ruisseau voisin. Il y allait souvent, nous dit-il, pour y déjeuner d'une salade qui croissait là au bord des eaux et dont il nous vantait l'excellence. Nous le suivîmes; car ce pouvait être notre chère Cardamine : c'était elle en effet; et nous fûmes redevable à cet amateur de salade, le seul guide que nous ayons jamais eu, d'une excellente plante. Nous voulons dire excellente pour notre herbier, car pour le palais c'est autre chose. Cette espèce, comme sa congénère des Pyrénées, la Cardamine à larges feuilles, a une amertume peu agréable et un goût très-piquant, que peut braver seul le palais ferré d'un montagnard.

L'Arabette pour laquelle nous plaçons a un goût analogue à celui de la Cardamine dont nous venons de parler, mais bien moins piquant et dépourvu d'amertume. Elle nous a aussi paru, comme nous l'avons dit, supérieure au Cresson; mais, comme les goûts sont divers, nous avons cru devoir la communiquer à quelques personnes dont le palais s'est accordé à la juger comme le nôtre. Nous avons lieu de la croire également dépurative et antiscorbutique, et il est possible que, si elle se présentait partout sous la main comme le Cresson de fontaine, on la lui préférerait non-seulement comme aliment, mais encore comme remède. Notre plante, avant la fleur, ressemble à une Cardamine, et l'on ne s'attendrait point à voir apparaître plus tard des organes de reproduction conformes à ceux des Arabettes. Moins avide d'eau que le Cresson, elle aime néanmoins un sol constamment humide, comme la Cardamine à feuilles d'Asaret, dont elle nous a rappelé le souvenir. Elle offre un avantage remarquable, eu égard à notre but; c'est celui d'avoir une souche qui produit plusieurs rosettes stériles dont les feuilles sont trois ou quatre fois plus larges que les folioles du Cresson. C'est à Paris surtout et près des grandes villes, à la consommation desquelles le Cresson sauvage ne peut suffire, que la culture de cette plante pourrait offrir de grands avantages. Ainsi, sur sept cents fosses que comptent aujourd'hui les cressonnières des environs de Paris, d'après les supputations de M. Chatin, un grand nombre subissent un chômage forcé pendant l'hiver; or, ce serait un avantage offert par notre plante montagnarde, de n'avoir point à redouter la rigueur du froid. D'un autre côté, le chômage d'été imposé à beaucoup d'établissements par le manque d'eau suffisante, n'aurait point lieu non plus pour l'espèce que nous préconisons; car, s'il lui faut, pour prospérer, une constante humidité, elle réclame, à en juger par la station où nous l'avons vue sur le bord de l'Ardèche, beaucoup moins d'eau que le Cresson. Malgré les inconvénients attachés à la culture de cette dernière plante, M. Chatin, à qui nous devons ces détails, estime à un million la somme que mettent en circulation annuellement les cressonnières de Paris. Nous croyons qu'il serait avantageux d'essayer notre plante dans les fosses inoccupées faute d'une eau

assez abondante pour le Cresson. Des semis sur le fond vaseux de ces fosses apprendraient promptement quel avantage on pourrait espérer de l'Arabette des Cévennes. Nous ne pouvons la préconiser en parfaite connaissance de cause, ni affirmer qu'elle réussirait en plaine, puisque nous n'avons fait personnellement aucun essai; mais nous croyons qu'il y a là une tentative à faire, tentative pleine d'avenir peut-être, et dont les horticulteurs de Montpellier, voisins des Cévennes, pourraient donner le premier exemple. Les marchandes d'herbes de cette ville commencent à se plaindre qu'elles ne peuvent satisfaire aujourd'hui toutes leurs pratiques. Le métier ne va plus, disent-elles, depuis que des défrichements multipliés ont diminué leurs récoltes, diminution imputable surtout aux marchandes elles-mêmes qui, chaque printemps, détruisent d'innombrables rosettes des espèces qui font l'objet de leur commerce. La plante des Cévennes comblerait avantageusement cette lacune. Ce n'est certes point lui faire trop d'honneur que de dire qu'elle serait préférable, en épinards, à la Scabieuse bâtarde, au Laiteron, au Coquelicot, aux Silènes et à deux ou trois *Rumex* qu'on débite sur le marché de Montpellier. Nous pouvons dire, par expérience, qu'on ne saurait lui comparer comme salade la Campanule-Raiponcé, l'Épilobe à petite fleur, la Chicorée sauvage, la fade Doucette, l'amer et coriace Pissenlit, ni la Picridie vulgaire, mangée à Montpellier dès le temps de Magnol, et connue alors comme aujourd'hui sous le nom de *terre greppe*, *terra crépia*.

On pourrait, il est vrai, objecter ceci, contre l'Arabette, qu'une herbe inconnue serait accueillie avec défiance sur nos tables; mais n'en a-t-il pas été de même, au début, pour la plupart des végétaux qui ont fini, en conquérant peu à peu nos sympathies, par devenir notre alimentation ordinaire?

A propos de l'*Arabis cebennensis* qui, suivant M. Loret, pourrait dans quelques cas rivaliser avec le Cresson, M. le Président dit que plusieurs plantes sont en effet, dans certaines localités, beaucoup plus usitées que dans d'autres, au point de vue alimentaire; qu'ainsi, dans le Berry, le *Lampsana communis* est recherché comme une excellente salade.

M. de Schœnefeld ajoute que, dans le Hurepoix, on mange, en guise de Cresson, le *Ranunculus hederaceus* qui, à ce qu'on lui a dit, ne cause pas d'accidents, bien qu'appartenant à un genre et à une famille dont toutes les espèces sont réputées comme très-nuisibles.

M. B. Verlot fait remarquer qu'au point de vue de la culture l'*Arabis cebennensis* est très-difficile à conserver sous le climat parisien.